

BRUSSELS MUSSELS

Šviežios austrės 1vnt. 3.5/5.5
Su klasikiniu raudonojo vyno acto padažu
ir citrina

MIDIJOS 0,5kg/1kg

Šviežios midijos su belgiškomis bulvytėmis arba duonele
Pasirinkite mėgstamiausią padažą:

▪ Vyno, česnako ir salierų	12/17
▪ Belgiško alaus, grietinėlės, šoninės, salierų	13/18
▪ Aštrios "Chorizo" dešros, raudonojo kario, grietinėlės, salierų	13/18
▪ Pomidorų, vyno, porų, salierų	12/17
▪ Aštrų kokoso pieno, vyno, žaliojo kario, salierų	13/18

ŠALTI UŽKANDŽIAI

Triušienos kepenėlių „Pâté“ Pateikiamas su karamelizuotų obuolių čatniu bei kinkanų ir apelsinų džemu	7
Silkė „Matjes“ su mažosiomis bulvytėmis, burokėlių kečupu, marinuotais perliniais svogūnėliais ir krapų aliejumi	10
Laisvėje pagauto marmurinio ešerio „Ceviche“ Pateikiama su pankolių ir salierų salotomis, marinuotais perliniais svogūnėliais, kalendra bei pasiflorų ikrais	12
Geltonpelekio tuno „Tar Tar“ Pateikiamas su „Shiitake“ grybais, avokadu, sojos žele bei sezamo „Tuile“	14
Argentinietiškos jautienos karpačio su grybų „duxelles“, pinijų riešutų pudingu, marinuotomis garstyčiomis, svogūnėliais, „Shiitake“ grybais bei „Parmigiano Reggiano“ sūriu	15
„Brussels Mussels“ rinktinių sūrių lėkštė	8
Užkandžių rinkinys 2 asm. Sūriai, 18 mėnesių brandintas ispaniškas kumpis, vytinta dešra, žaliosios alyvuogės ir obuolių „chutney“	17
Žaliosios alyvuogės iš Ispanijos	4.5

KARŠTI UŽKANDŽIAI

Aliaskinė menkė Kvietinio alaus tešloje su "tartar" padažu	9
Keptos krevetės sviesto – česnako ir vyno padaže	9
Mažieji „Kalamareti“ Kepti „ala plancha“ pateikiami su miso padažu	9
Sūrio „Beignets“ Orinės sūrio spurgytės su brandintais 2-jų rūšių čederio sūriais	6
Belgiškos bulvytės Su "tartar" ir saldžiai aštriu padažu	4
Sojų pupelės „Edamame“ su naminiu lydytu sviestu ir druskos dribsniais	4

SRIUBOS

Belgiška „Waterzooi“ sriuba Dvi paras virtas vištienos kaulų sultinys su jūros gėrybėmis ir kokoso pienu	9.5
Šaltibarščiai su belgiškomis bulvytėmis	5

SALOTOS

Burrata salotos Su pomidorais, 18 mėnesių vytintu ispanišku kumpiu, mūsų gamybos pesto padažu ir kedro riešutais	14
Salotos su krevetėmis Su avokadu, anakardžio riešutais, morkomis, mangų ir čili padažu	12
Burokėliai su ožkos sūriu Burokėlių variacijos su karštu ožkos sūriu ir tamsaus alaus karamele	10

KARŠTIEJI PATIEKALAI

Marmurinio ešerio filė Pagautas laisvėje, pateikiamas su sezoniniais šparagais, žaliųjų žirnelių tyre	18
Geltonpelekio Tuno kepsnys Pateikiamas su Jeruzalės artišokų tyre, citrusais aromatizuotais pankoliais, salierais ir aluje marinuotomis garstyčiomis	22
Grill aštuonkojis Su keptomis mini bulvytėmis, raudonuoju žuvies padažu ir marinuotomis morkomis	22
Ypatingieji "Brussels Mussels" kiaulienos šonkauliai 8 valandas lėtai, žemoje temperatūroje kepti šonkauliai, kad dūmas ir šiluma, be streso pereitų kiaurai mėsą. Pateikiami su belgiškomis bulvytėmis ir marinuotomis daržovėmis	20
Argentinietiškos jautienos išpjova (200g)	26
Amerikietiškos jautienos Antrekotas (300g) Pateikiama su „Hasselback“ bulve, karamelizuotais svogūnais, salierų tyre ir raudono vyno arba pipiriniu padažu	36
Belgiški mėsos kukuliai Pagaminti iš maltos jautienos ir kiaulienos mėsos. Pateikiami su bulvių koše ir pasirinktu padažu: • Belgiško alaus, grietinėlės, šoninės, salierų • Aštrios "Chorizo" dešros, raudonojo kario, grietinėlės, salierų • Pomidorų, vyno, porų, salierų	10.5
Veganiškas žiedinio kopūsto steikas Su edamame pupelių piure, lapinio kopūsto salotomis	12

SALDUMYNAI

GĖRIMAI

Belgiškas „Liege“ vafelis

Su cukraus pudra
Su vaisiais ir grietinėle
Su karamele ir ledais

5

6

6

Alaus „Panna Cotta“

Patiekama su džiovintų vaisių „Compote“

6

Belgiško šokolado „Mousse“

Su mango „Tar Tar“

6

Citrusinių vaisių šerbetas „Colonel“ su degtine

Tradicinis belgiškas desertas vakarienių metu atgaivins jūsų skrandį ir sielą

4

Ice Dunes ledai

Su vaisiais
Su karamele ir uogomis

7

PUSRYČIŲ MIMOZA

4

Su šviežiai spaustomis apelsinų sultimis

Šviežiai spaustos sultys

250ml

Apelsinų sultys

3.5

Greipfrutų sultys

3.5

Apelsinų ir greipfrutų sultys

3.5

Karšti gėrimai

Kava

Espresas

2

Juoda kava / Kava su pienu

2/2.5

Kapučinas

2.5

“Flat white”

2.5

Latė

2.5

* Visi kava gali būti paruošti su augaliniu gėrimu

0.5

Arbata

2.5

Natūralios arbatos

3

Šaltalankių

Aviečių - mėlynių su mėtos lapeliu

PUSRYČIAI

VI-VII nuo 11⁰⁰ iki 14⁰⁰

Klasikinis „Benediktas“

“Muffin” bandelė, du kiaušiniai, salotų lapeliai, “Hollandaise” padažas (galite pasirinkti “Hollandaise” padažą su trumų aliejumi)

4.5

Plakta kiaušiniene “Scramble”

Natūralaus raugo duona, du kiaušiniai, grūstas avokadas, salotų lapeliai ir šviežios daržovės

4.5

Papildomai galite pasirinkti priedus pagal skonį:

Lengvai rūkyta lašiša

2,5

Vytintas kumpis

2,5

Avokadas

2,5

Skrebutis su “Poached” kiaušiniiais ir avokadu

8

Juodos duonos skrebutis, žemoje temperatūroje virti kiaušiniai su varškės kremu, avokadu, pomidorais, anakardžio riešutais ir mūsų gamybos pesto padažu

Klasikinė Šakšuka 2 žmonėms

10

Keturi kiaušiniai, porai, pomidorai ir prieskoninės žolelės

Kepti varškėčiai

6.5

su saldžia močiutės uogiene ir grietinės padažu

Pusryčiams siūlome paragauti vieną iš mūsų midijų rūšių.
Dėl informacijos prašome kreiptis į padavėją.

BRUSSELS MUSSELS

Maloniai prašome perspėti mūsų aptarnaujantį personalą apie jūsų pageidavimus bei galimas alergijas